

CECILIA BERETTA

VIGNAMATTA BARDOLINO CHIARETTO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CLASSICO

TERROIR

Terreni di origine morenica, calcarei e ciottolosi.

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, macerazione di qualche ora e separazione delle bucce dal mosto. Il prodotto parzialmente illimpidito viene fatto fermentare con lieviti selezionati a 16-18 °C. Ultimata questa fase il vino viene messo in serbatoi di acciaio inox fino all'imbottigliamento.

NOTE DELL'ENOLOGO

Di colore rosato cerasuolo, ha delicati profumi fruttati che ricordano la ciliegia e i frutti rossi. Con buona freschezza e acidità, è equilibrato e gradevole al palato.

ABBINAMENTI

Si abbina bene ad antipasti e primi piatti delicati, insalate e a secondi a base di pesce. Consigliato con il pesce di lago come luccio, lavarello e trota. Servire a 12°C.

CECILIA BERETTA

Attraverso Cecilia Beretta, la famiglia Pasqua punta alla riscoperta della forza e personalità dei vini tradizionali della Valpolicella e del Soave, frutto prezioso di una storia e di una cultura uniche e originali.



Provenienza
Tra Bardolino e Costermano.

Gradazione Alcolica
12 %

Uve/Blend
Corvina 60%,
Rondinella 20%,
Molinara 20%.

PH
3,05
Acidità totale
5,60 g/l

Periodo vendemmia
Metà settembre

Zucchero residuo
7,50 g/l